

Fenchel-Süßkartoffel-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

0,8 kg Süßkartoffeln – 0,8 kg Kartoffeln – 0,8 kg Fenchel – Salz – Pfeffer – 200 g Feta – Olivenöl

Zubereitung:

- Süßkartoffeln schälen und grob würfeln, Kartoffeln schälen und in etwas kleinere Stücke schneiden
- Fenchel waschen, halbieren und den Strunk entfernen; die Fenchelknollen in Streifen schneiden, das Fenchelgrün klein schneiden
- Süßkartoffeln, Kartoffeln, Fenchel und Fenchelgrün auf ein Backblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen
- Etwas Olivenöl und Wasser (der Boden sollte gerade bedeckt sein) darüber geben und alles bei 180°C etwa 30 Minuten backen
- Danach mit gewürfeltem Feta bestreuen und noch mal für etwa 15 Minuten in den Ofen geben

Wir wünschen guten Appetit!

